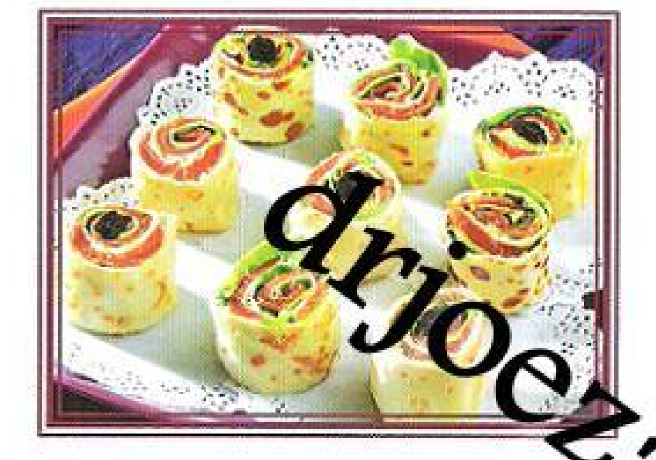

رشيدة أمهاوش
كريب
مالح و حلو
drjoezahi.com

الكريب المالح (ص 4 إلى 37)



الكريب الحلو (ص 38 إلى 63)



ملعقة كبيرة	=	25 غ
ملعقة صغيرة	=	15 غ
كأس صغير	=	15 سل
كأس كبير	=	ربع لتر
زلافة صغيرة	=	20 سل / 220 غ

تأليف :

رشيدة أمهاوش

منشورات الشعراوي

15-17 زنقة إيبينال المعاريف / الدار البيضاء - المغرب

الهاتف : 94 06 99 522 (212+) الفاكس : 98 06 99 522 (212+)

email : contact@editionschaaraoui.com

www.editionschaaraoui.com

كريب مالح و حلو !

رقم الإيداع القانوني : 2009MO0629

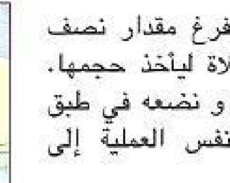
ردمك رقم : 9954-1-3112-1

تحضير الكريب المالح

- نصف لتر من الحليب	- بيضتان
- 225 غ من الدقيق الأبيض	- ملح
- 50 غ من الزبدة المذابة	- فلفل أسود (إبزار)



نفرغ الحليب في المطحنة الكهربائية، نضيف إليه كلا من الدقيق، الزبدة، البيض، الملح و الفلفل الأسود. نخلط بالمطحنة الكهربائية حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به قليلا قبل طهيه. (يمكن استعمال الخلاط اليدوي).



نسخن مقلاة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار نصف مغرفة من العجين مع إمالة المقلاة ليأخذ حجمها. نحمر الكريب من الجهتين، نزيله و نضعه في طبق مفروش بمنديل نظيف. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط.

تحضير الكريب الحلو

- نصف لتر من الحليب	- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 50 غ من الزبدة المذابة	- كيس من الفانيلا (7 غ)
- بيضتان	- 225 غ من الدقيق الأبيض



نفرغ الحليب في المطحنة الكهربائية، نضيف إليه كلا من الزبدة، البيض، السكر و الفانيلا ثم الدقيق. نخلط بالمطحنة الكهربائية حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به قليلا قبل طهيه. (يمكن استعمال الخلاط اليدوي).

نسخن مقلاة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار نصف مغرفة من العجين مع إمالة المقلاة ليأخذ حجمها. نحمر الكريب من الجهتين و نضعه في طبق مفروش بمنديل نظيف. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط.

تحضير الكريب بالبقدونس



نخلط بالمطحنة الكهربائية أو الخلاط اليدوي، كل مقادير الكريب المالح مع إضافة ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم ثم نطهيه بنفس الطريقة.

إضافات و معلومات

* يمكن إضافة قشرة البرتقال أو الحامض محكوكة إلى عجين الكريب لتنسيمه.
* يمكن تحضير وصفة كريب مالح و حلو في نفس الوقت بإضافة الملح و السكر في آن واحد و ذلك يعطيه مذاقا مميزا.
* عجين الكريب يجب أن يكون سائلا و إضافة الزبدة المذابة له تمنعه من الإلتصاق.
* يجب استعمال مقلاة خاصة و ملساء لطهي الكريب.
* عند تحضير خليط الكريب يمكن طهي الكمية المراد تحضيرها و الاحتفاظ بباقي الخليط في علبة محكمة الإغلاق في الثلاجة لمدة 24 ساعة أخرى إلى حين استعماله.
* يجب أن لا نخلط العجين لمدة طويلة كي لا يصير صلبا بعد الطهي كما يجب الإحتفاظ بالعجين جانبا لمدة 30 دقيقة قبل طهيه مما يجعله خفيفا.
* عند الحصول على عجين كثيف يمكن إضافة قليل من الماء أو الحليب.
* عند طهي الكريب نفرغ العجين فوق المقلاة بسرعة ثم نميل المقلاة ليأخذ حجمها. عند إفراغ كمية كبيرة من العجين نحصل على كريب سميك لذا يستحسن إفراغ الكمية اللازمة و هي نصف مغرفة لمقلاة قطرها 18 سم. أما عند إفراغ كمية أقل فسنحصل على كريب به ثقوب.
* نطهي الكريب من الجهتين لمدة تتراوح من دقيقة إلى دقيقتين من كل جهة.
* نذهن المقلاة بالزبدة من حين لآخر لكي لا تلتصق بها وحدات الكريب مع العلم أن الزبدة تعطي للكريب لونا ذهبيا و محمرا.
* يجب وضع وحدة الكريب فوق منديل نظيف حتى تبرد ثم نصففها مع باقي الكريب.
* يمكن أن نقدم الكريب طبيعيا أو محشوا حسب الذوق.
* يمكن الإحتفاظ بالكريب في الثلاجة لمدة 3 أيام.



كريب بالسلمون المدخن



18 إلى 20 وحدة

- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- ملح و فلفل أسود (إبزار)

- 6 وحدات من الكريب المالح (ص 2)
- بضع أوراق الخس
- 6 من شرائح سمك السلمون المدخن (saumon fumé)
- قليل من بيض السمك الأسود المعلب

طريقة التحضير:



في إناء، نضع كلا من القشدة الطرية، قشرة الحامض المحكوكة، البقدونس المفروم، الملح و الفلفل الأسود. نخفق حتى نحصل على صلصة كثيفة. نبسط وحدة الكريب ثم ندهنها بالصلصة.

نضع ورقة الخس فوق الكريب المدهون ثم شريحة من سمك السلمون المدخن. نلف الكريب حول الحشوة و بسكين نقسم كل قضيب كريب إلى قطع طولها 3 سم. نصففها في طبق التقديم بشكل أفقي ثم نزين بقليل من بيض السمك الأسود.

كريب بالديك الرومي المدخن

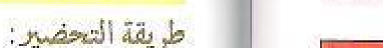
18 إلى 20 وحدة

- 6 وحدات من الكريب المالح (ص 2)
- 3 وحدات من مثلث الجبن
- بضع أوراق الخس

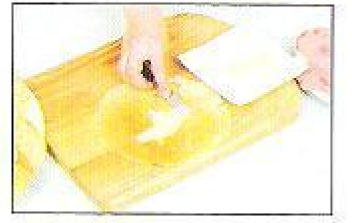
- 12 شريحة من الديك الرومي المدخن

للتزيين :

- الخيار المخلل



طريقة التحضير:



نبسط وحدة الكريب ثم ندهنها بنصف مثلث الجبن.



نبسط ورقة الخس فوق الكريب المدهون ثم شريحتين من لحم الديك الرومي المدخن. نلف الكريب حول الحشوة و بسكين، نقسم كل قضيب كريب إلى قطع طولها 4 سم. نغرس في كل قطعة عودا خشبيا مع قليل من الخيار المخلل قصد إبقائها ملفوفة عند التقديم. نصففها في طبق و نقدمها في حينها.

مملحات الكريب بالنقانق

- 12 وحدة من نقانق البقر
- 12 وحدة من الكريب المالح (ص 2)
- ملعقتان كبيرتان من الخردل (moutarde)





24 وحدة

طريقة التحضير:

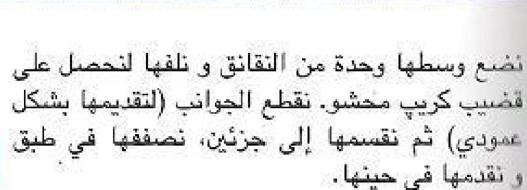


في مقلاة، نقلي نقانق البقر و نحركها في نفس الوقت. نثقبها بالشوكة حتى يخرج منها الدسم.



نبسط وحدة الكريب ثم ندهنها بقليل من الخردل.







نضع وسطها وحدة من النقانق و نلفها لنحصل على قضيب كريب محشو. نقطع الجوانب (لتقديمها بشكل عمودي) ثم نقسمها إلى جزئين، نصففها في طبق و نقدمها في حينها.

إضافة :

للتزيين، يمكن وضع بعض أوراق البقدونس أو الثوم القصبي أو الشبت.

للحصول على كراتان بالكريب و النقانق، نصفف القضبان المحضرة واحدا جنب الآخر في آنية فرن مدهونة بقليل من الزيت. نفرغ فوقها القشدة الطرية و نرش بالجبن المفروم ثم ندخل الآنية إلى الفرن الساخن درجة حرارته 180°C لمدة 25 دقيقة و نقدمه ساخنا.

بليغات كريب بالكفتة

- 250 غ من كفتة الدجاج بدون توابل
- بيضة
- نصف بصلة محكوكة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة كبيرة من القزبر المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 80 غ من مسحوق الخبز المحمص
- 10 وحدات من الكريب المالح (ص 2)

للقلي :

- بيضتان مخفوقتان
- مسحوق الخبز المحمص
- زيت

للتزيين :

- قطعتان من جبن الساندونش
- أوراق الشبت

40 إلى 45 وحدة



طريقة التحضير :



في إناء، نضع كلا من الكفتة، البيض، البصل المحكوك، الملح، الفلفل الأسود، القزبر و البقدونس ثم مسحوق الخبز المحمص. نخلط حتى تتجانس جميع العناصر.



نحضر كبيبات من الخليط ثم نضعها مباشرة في البيض المخفوق و نكسوها بمسحوق الخبز المحمص.



نقلي الكبيبات في حمام زيت ساخن، نحمرها جيدا ثم نضعها فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت.



نقسم كل كبيبة إلى نصفين و نقطع الكريب على شكل مربعات (حوالي 6x6 سم).



نأخذ مربعين من الكريب واحدا فوق الآخر و نضع وسطهما نصف كبيبة كفتة. نضع الجهة المقسومة نحو الأسفل. نجمع الزاويتين المتقابلتين لمربعي الكريب قصد إلصاقهما مع بعضهما بالعيدان الصغيرة حتى تصير على شكل بليغة. نزينها بقطعة صغيرة من جبن الساندوتش و أوراق الشبت ثم نقدمها. يمكن إدخالها إلى الفرن لتسخن و تقدم ساخنة.

كريب بالقرع



16 إلى 18 وحدة

- حبتان من القرع
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- ملعقة صغيرة من الحبق المفروم
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 50 غ من الجبن المفروم
- 6 وحدات من الكريب المالح (ص 2)

طريقة التحضير :

نغسل القرع جيدا، نحكه في حكاكة ذات ثقوب غليظة و نضعه في مقلاة فوق نار هادئة. نصب الزيت و نرش بالحبق المفروم، الملح و الفلفل الأسود ثم نحرك بمهل لمدة 10 دقائق. نزيله من فوق النار و نضيف الجبن المفروم ثم نخلط بمهل.



نضع فوق وحدة الكريب مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة، نلفها حول نفسها و نبسطها قليلا ثم نقطع الجوانب و نقسمها إلى ثلاثة أجزاء متساوية. نصففها في طبق و نقدمها ساخنة.



كريب بالسلمي

20 إلى 24 وحدة

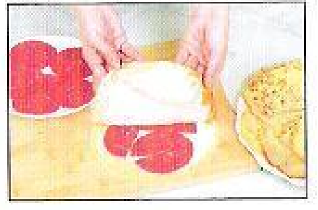
- 100 غ من الجبن الطري
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 6 وحدات من الكريب المالح (ص 2)
- 100 غ من شرائح اللحم المدخن (Salami)

للتزيين :

- زيتون أسود أو أخضر
- الخيار المخلل أو الجزر المخلل

طريقة التحضير :





نرش الجبن الطري بقليل من الملح و الفلفل الأسود ثم نخلط جيدا. ندهن بمقدار ملعقتين كبيرتين من الجبن كل وحدتين من الكريب. نصفف فوق واحدة قليلا من شرائح اللحم المدخن دون الوصول إلى الجوانب ثم نغطي بالثانية.



بسكين، نقسم الكريب المحشو إلى مربعات. نضع كل مربعان أو ثلاث مربعات فوق بعضهما ثم نغرس العيدان الصغيرة مزينة بقطع من الزيتون الأسود أو الأخضر أو قطع من الخيار المخلل أو الجزر المخلل. نضع مربعات الكريب في الثلاجة لمدة 30 دقيقة ثم نقدمها.

صريرات كريب بالسبانخ و كفتة السمك



- باقة من السبانخ
- 40 غ من الزبدة
- 500 غ من سمك الميرلا
- ملح و فلفل أسود (إبزار)

- 12 وحدة من الكريب المالح (ص 2)
- 12 بيضة

للتزيين :

- صلصة الطماطم الحلوة (ketchup)

12 وحدة

طريقة التحضير:

نغسل السبانخ بالماء، نصفيها و نقطعها. نضعها في مقلاة، فوق نار هادئة، مع الزبدة. نحرك باستمرار حتى تطهى نسبيا.



نغسل سمك الميرلا، نفرغه ثم نزيل له الشوك. نفصل اللحم عن جلد السمك بملعقة صغيرة ثم نفرمه باليد أو بشوكة الأكل. نضيف اللحم إلى السبانخ ثم نرش بالملح و الفلفل الأسود. نحرك قليلا و نترك الكل على نار هادئة حتى تطهى الكفتة و يتبخر الماء كليا. نحتفظ بذلك.



نبسط وحدة كريب فوق صفيحة فرن خاصة بالطرطات الصغيرة مع ترك الحواشي على الجوانب. نضع وسطها مقدار ملعقة كبيرة من خليط السبانخ و السمك.



نجوف الحشوة قليلا من الوسط و نضع فيها البيضة مع إزالة قليل من الأبيض (كي لا يتسرب من الجوانب). نرش البيض بقليل من الملح و الفلفل الأسود.

نجمع حواشي الكريب على شكل صرة. يمكن مسكها بعود خشبي صغير. ننهي باقي المقادير بنفس الطريقة ثم ندخل الكريب إلى الفرن المتوسط الحرارة (180°C) لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى يتحمر الكريب. تقدم في حينها مع صلصة الطماطم الحلوة.

كريپ بفواكه البحر

- 6 إلى 8 وحدات من الكريب المالح بالبقدونس (أنظر ص 3)
- 500 غ من الحبار (كلمار) منقى
- 500 غ من القمرون مقشر
- 2 من ورق سيدنا موسى
- نصف حبة فلفل أخضر مقلي، مقشر و مقطع إلى قطع صغيرة
- نصف حبة فلفل أصفر مقلي، مقشر و مقطع إلى قطع صغيرة
- نصف حبة فلفل أحمر مقلي، مقشر و مقطع إلى قطع صغيرة
- 100 غ من حبوب الذرة المعلبة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

للتزيين :

- أوراق الخس مقطعة
- 6 إلى 8 وحدات قمرون مقلية بالقشرة
- شرائط من الفلفل الأحمر مقلي و مقشر
- أوراق البقدونس

6 إلى 8 وحدات

طريقة التحضير:

نقطع الحبار إلى قطع صغيرة، نسلقها في ماء مملح و نصفيها. في نفس الوقت نبخر القمرون في كسكاس مع ورقة سيدنا موسى ثم نضعهما في آنية زجاجية.



نضيف قطع الفلفل و حبوب الذرة. نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نسقي بعصير الحامض و زيت الزيتون. نخلط الكل و نغطي الآنية. نرقد الخليط في الثلاجة لمدة ساعتين.

نضع الكريب في آنية صغيرة مع ترك الحواشي على الجوانب، نملؤها بالحشوة و نغطيها بالحواشي ثم نقلبها لنضعها في طبق.

عند التقديم نصففها في طبق مزين بأوراق الخس، القمرون، الفلفل الأحمر و البقدونس.



كريپ بالديك الرومي

- شريحتان من الديك الرومي مقطعتان إلى قطع صغيرة
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- 140 غ من شرائح الفطر الباريسي المصبر مقطع إلى قطع صغيرة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 200 غ من القشدة الطرية (علبة صغيرة)
- 6 وحدات من الكريپ المالح (أنظر ص 2)
- 50 غ من الجبن المفروم
- ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم

6 وحدات

طريقة التحضير:



نذيب الزبدة في مقلاة على نار هادئة. نقلي قطع الديك الرومي، نضيف الفطر و نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نحرك قليلا. نصب القشدة الطرية و نترك المقلاة فوق النار لمدة 10 دقائق مع التحريك ثم نزيلها.



نبسط الكريپ، نفرغ مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة في الأعلى، نطوي الكريپ على شكل كورني و نلف زاويته نحو الحشوة ثم نثبتها في الداخل.



نصفف الكريپ المحشو في آنية. نرش الحشوة بقليل من الجبن و البقدونس المفرومين ثم ندخل الآنية إلى الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة تقريبا. يقدم ساخنا.

كريب محشو باللحم المدخن



- 40 غ من الزبدة
- 80 غ من الدقيق
- 20 سل من الحليب
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- القليل من جوز الطيب (الكوزة) محكوك
- 200 غ من شرائح الديك الرومي المدخن
- 50 غ من الجبن المفروم

- 12 وحدة من الكريب المالح (ص 2)
- بيضتان
- مسحوق الخبز المحمص
- زيت للقلي

للتزيين :

- صلصة الطماطم الحلوة
- صلصة المايونيز

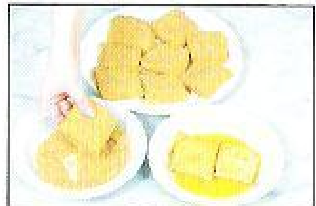
طريقة التحضير:



نذيب الزبدة في كاسرول على نار هادئة، نضيف إليها الدقيق و نحرك جيدا لمدة دقيقتين. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك. في نفس الوقت نضيف الملح، الفلفل الأسود و جوز الطيب ثم نستمر في التحريك حتى يعقد الخليط.



نقطع شرائح الديك الرومي إلى قطع متوسطة الحجم ثم نضيفها مع الجبن المفروم إلى الصلصة المحضرة. نحرك قليلا و نزيل من فوق النار.



نبسط الكريب، نضع في وسطه مقدار ملعقة كبيرة من الخليط و نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مربع.



نضع كل مربع كريب في البيض المخفوق ثم نكسوه بمسحوق الخبز المحمص. نحتفظ بذلك في صحن و نستمر في نفس العملية حتى ننهي الخليط.



في حمام زيت ساخن، نقلي الكريب المحشو و نحمره من الجهتين ثم نضعه فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت. نقدمه ساخنا مزينا بقطع الديك المدخن و قطرات من صلصتي الطماطم الحلوة و المايونيز.

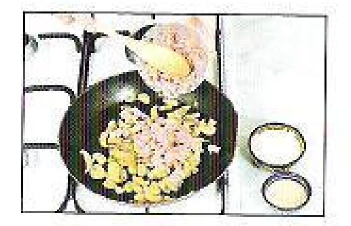
يمكن طهي المربعات في الفرن : نصففها في آنية مدهونة بقليل من الزيت، نرش بقليل من الزبدة المذابة و ندعها تتحمر في الفرن لمدة 20 دقيقة. نقدمها في حينها.

كريپ بالفطر

- 20 غ من الزبدة
- 100 غ من شرائح الفطر الباريسي المصبر مقطع إلى قطع صغيرة
- 300 غ من شرائح الديك الرومي المدخن
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية
- ملعقتان صغيرتان من البقدونس المفروم
- 6 وحدات من الكريپ المالح (ص 2)
- بيضة

6 وحدات

طريقة التحضير:



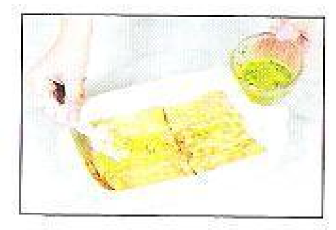
نذيب الزبدة في مقلاة فوق نار هادئة، نضيف شرائح الفطر الباريسي و قطع الديك الرومي المدخن. نرش بالملح و الفلفل الأسود ثم نحرك قليلا.



نضيف القشدة الطرية و نحرك بمهل لمدة 5 دقائق. نرش مقدار ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم، نحرك ثم نزيل المقلاة من فوق النار.



نبسط الكريپ، نضع في وسطه مقياس ملعقة كبيرة من الخليط ثم نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مستطيل. نضعه في آنية مدهونة بالزيت. ننهي الحشوة بهذه الطريقة.



في إناء صغير، نخلط البيضة مع ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم، الملح و الفلفل الأسود ثم ندهن بها مستطيلات الكريپ. ندخل الآنية إلى الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة حتى تتحمر. يقدم ساخنا.

كريب بالقمرون



18 إلى 20 وحدة

- 20 وحدة من الكريب المالح (أنظر ص 2)

الحشوة :

- 1 كلغ من القمرون المنقى
- 5 ملاعق كبيرة من الزيت
- 5 فصوص ثوم مهروسة
- ملعقتان كبيرتان من الحامض المرقد مقطع قطعا صغيرة
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر (التحميرة)
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود (إبزار)
- ملح
- ملعقتان كبيرتان من القزبر و البقدونس المفرومين
- علبة صغيرة من الفطر المقطع (140 غ)
- حبة فلفل أحمر مقلية
- حبة فلفل أخضر مقلية
- 100 غ من الجبن المفروم

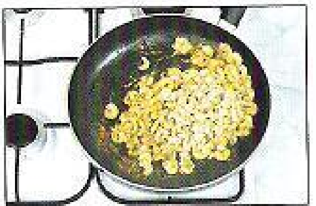
للقلي :

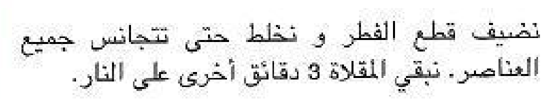
- بيضتان مخفوقتان
- مسحوق الخبز المحمص
- زيت

طريقة التحضير :



في مقلاة على نار هادئة، نقلي القمرون في الزيت لمدة 5 دقائق مع 4 فصوص من الثوم و قطع الحامض. نتبل بالفلفل الأحمر، الكمون، الفلفل الأسود و الملح. نرش بالقزبر و البقدونس ثم نحرك.

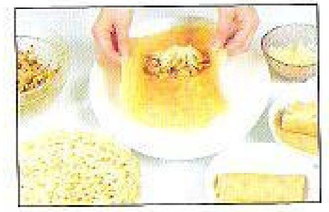




نضيف قطع الفطر و نخلط حتى تتجانس جميع العناصر. نبقي المقلاة 3 دقائق أخرى على النار.



نقشر الفلفل، نقطعه و نحمره في مقلاة بها قليل من الزيت و فص ثوم مهروس. نضيف الملح و نحرك ثم نضمه إلى خليط القمرون.



نبسط الكريب، نضع في وسطه مقياس ملعقتين كبيرتين من الحشوة ثم نرش بقليل من الجبن المفروم. نثني الجانبين، الأيمن و الأيسر، لمنع تسرب الحشوة عند القلي.



نلف الكريب حول الحشوة للحصول على قضيب. نضعه بعد ذلك في البيض المخفوق ثم مباشرة في مسحوق الخبز المحمص. نستمر بنفس الطريقة حتى ننهي خليط القمرون. في حمام زيت ساخن، نقلي الكريب المحشو و نحمره من جميع الجوانب ثم نضعه فوق ورق التنشيف ليمتص الزيت و يقدم ساخنا.

يمكن تحمير القضبان في الفرن : نصففها في آنية مدهونة بقليل من الزيت و نرش الكريب بقليل من الزبدة المذابة. ندعها تتحمر في الفرن لمدة 20 دقيقة و تقدم في حينها.

كريب محشوة بالكفتة



18 وحدة

- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- حبة بصل مقطعة
- نصف حبة فلفل أحمر مقطعة
- نصف حبة فلفل أصفر مقطعة
- 200 غ من الفطر الباريسي المعلب مقطع إلى قطع صغيرة
- 200 غ من كفتة البقر
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 100 غ من الشعرية الصينية
- 50 غ من الجبن المفروم
- قليل من جوز الطيب (الكوزة) محكوك
- 18 وحدة من الكريب المالح (ص 2)

للتزيين :

- 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير:



نسخن الزيت في مقلاة و نحمر كلا من قطع البصل، قطع الفلفل الأحمر و قطع الفلفل الأصفر. نضيف الفطر و الكفتة. نتبل بالملح و الفلفل الأسود ثم نشرع في التحريك لنفكك الكفتة.



في إناء نرطب الشعرية الصينية في الماء الساخن، نصفيها و نقطعها ثم نضيفها إلى خليط الكفتة مع قليل من جوز الطيب. نرش بالجبن المفروم، نحرك قليلا و نزيل المقلاة من فوق النار.



نبسط الكريب، نضع في وسطه مقدار ملعقة كبيرة من خليط الكفتة. نثني الجانبين، الأيمن و الأيسر، نلف الكريب حول الحشوة للحصول على قضيب.



نصفف قضبان الكريب في آنية فرن مدهونة بقليل من الزيت، نرش بالجبن المفروم ثم ندخلها إلى الفرن الساخن (180°C) لمدة 15 دقيقة. نقدمه ساخنا.

كريب ساندوتش باللحم المدخن



10 وحدات

- 10 وحدات من الكريب المالح (أنظر ص 2)

الحشوة :

- 10 من شرائح الديك الرومي المدخن
- 10 شرائح من جبنة الساندوتش

للتزيين :

- 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير:



نبسط الكريب، نضع في وسطه قطعة من شرائح الديك الرومي و شريحة من الجبن ثم نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مربع.



نطوي كل مربع كريب ثم نصففه في صفيحة. نرشه بالجبن المفروم ثم ندخله إلى الفرن الساخن (180°C) لمدة 15 دقيقة. نقدمه ساخنا.

كريب بالبيض



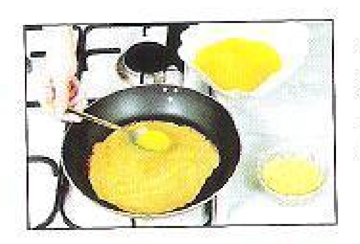
8 وحدات

- 8 وحدات من الكريب المالح (أنظر ص 2)

الحشوة :

- 3 بيضات
- ملح
- فلفل أسود (إبزار)
- 80 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير:



في إناء صغير، نخلط البيض مع الملح و الفلفل الأسود. نبسط وحدة الكريب فوق مقلاة على نار هادئة. نفرغ فوقها مقدار ملعقتين كبيرتين أو ثلاثة من خليط البيض. نرش بقليل من الجبن المفروم ثم نحرك بمهل بواسطة ملعقة حتى يطهى البيض.



نطوي الكريب إلى نصف دائرة ثم إلى ربعها مع الضغط عليه قليلا بواسطة الملعقة، نتركه قليلا فوق النار و نقلبه إلى الجهة الأخرى. نقدمه ساخنا.

مقبل بالأڤوكا و القمرون



20 إلى 25 وحدة

- 150 غ من الدقيق الأبيض
- 50 غ من دقيق القمح
- 3 بيضات
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 200 غ من القشدة الطرية
- 20 غ من الزبدة اللينة
- 10 غ من خميرة الخبز
- ربع لتر من الحليب الدافئ
- حبتان من الأڤوكا

- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- كأس ياغورت طبيعي
- 500 غ من القمرون بالقشرة
- فص ثوم مهروس

للتزيين :

- قليل من أوراق الشبت
- الزعتر اليابس

طريقة التحضير:



في إناء نخلط كلا من الدقيق الأبيض، دقيق القمح، أصفر البيض (نحتفظ بالأبيض جانبا)، الملح، القشدة الطرية و الزبدة. نذيب خميرة الخبز في الحليب الدافئ ثم نضيفه للعجين. نخلط الكل جيدا و نغطي الإناء بالبلاستيك الغذائي ثم نحتفظ به جانبا لمدة ساعة.



نخفق بالمطحنة الكهربائية أبيض البيض إلى أن يصبح كالثلج ثم نضيفه للعجين. نحرك بمهل و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى يصبح العجين متجانسا. وسط مقلاة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار ملعقة و نصف من العجين. نترك الفطيرة لبضع دقائق حتى تتحمر و نقلبها. نكرر نفس العملية حتى استنفاذ العجين.



نقشر الأڤوكا و نقطعها إلى قطع صغيرة ثم نضعها في إناء. نضيف إليها الزيت، الياغورت الطبيعي، عصير الحامض، الملح و الفلفل الأسود ثم نخلط و نضغط على قطع الأڤوكا بشوكة الأكل حتى نحصل على خليط متجانس.



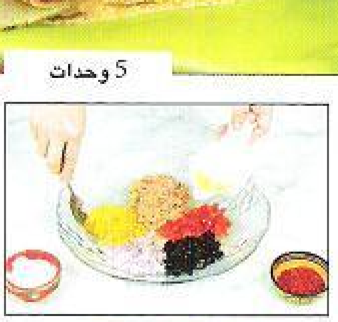
نقلي القمرون لمدة 5 دقائق مع الثوم، نرش بالملح ثم نقشره. نصفف وحدات الكريب في إناء، نضع فوق كل واحدة ملعقة كبيرة من خليط الأڤوكا و ثلاث وحدات من القمرون ثم نزين بالشبت و الزعتر المحكوك بين الكفين.

كريب بالطن



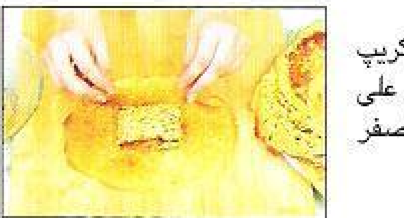

5 وحدات

- 10 وحدات من الكريب المالح (ص 2)
- ملعقة كبيرة من الزيت
- نصف حبة بصل مقطعة
- 75 غ من الطن (مصفى من الزيت)
- حبة فلفل أحمر مقلي، مقشر و مقطع
- حبة فلفل أصفر مقلي، مقشر و مقطع
- ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المرقد (مقطعة إلى قطع صغيرة)
- 30 غ من الزيتون الأسود بدون عظم و المقطع إلى قطع صغيرة
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- ملح
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار (السودانية)



في إناء، نخلط كلا من البصل، الطن، قطع الفلفل الأحمر و الأصفر، الحامض و الزيتون الأسود. نرش بالملح و مسحوق الفلفل الحار ثم نسقي بعصير الحامض و الزيت.

نبسط الكريب، نضع في وسطه مقدار ملعقتين كبيرتين من الحشوة ثم نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مربع.

نبسط وحدة كريب ثانية، نضع في وسطها مربع الكريب المحشو سابقا ثم نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مماثل. نزينه بقطع من الفلفل الأحمر و الأصفر ثم نصفقه في طبق و نقدمه باردا.

ڨراتان الكريب بالقمرون و الفطر

6 أشخاص

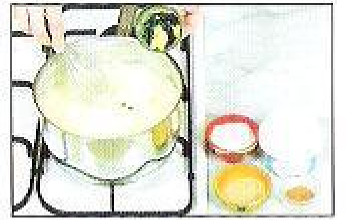
- 24 وحدة من الكريب المالح (أنظر ص 2)
- 500 غ من القمرون المقشر
- 150 غ من شرائح الفطر الباريسي المصبر

صلصة البشاميل :

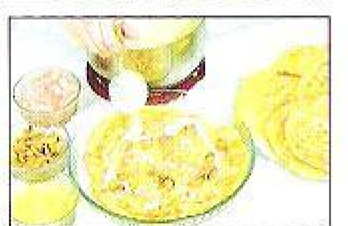
- 60 غ من الزبدة
- 60 غ من الدقيق
- لتر إلا ربع من الحليب
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- قبصة من جوز الطيب (الگوزة) محكوك
- 4 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية

للتزيين :

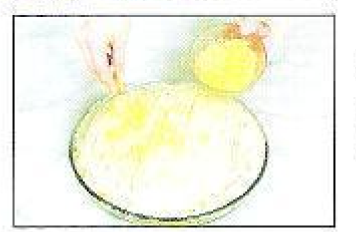
- 100 غ من الجبن المفروم



نذيب الزبدة في كاسرول على نار هادئة، نضيف الدقيق و نحرك جيدا. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك. في نفس الوقت نضيف الملح، الفلفل الأسود، جوز الطيب و القشدة الطرية ثم نستمر في التحريك حتى يعقد الخليط و نزيله من فوق النار.



نبسط ثلاث و حدات من الكريب على آنية فرن. نضع قليلا من القمرون، قليلا من الفطر ثم نفرغ مقدار ثلاث ملاعق كبيرة من صلصة البشاميل و نرش بقليل من الجبن المفروم. نضيف ثلاث وحدات أخرى من الكريب و نعيد نفس الطريقة حتى نحصل على عدة طبقات من الكريب محشوة بالقمرون و الفطر.



نفرغ باقي صلصة البشاميل على آخر طبقة من الكريب و نرش بباقي الجبن المفروم ثم ندخل الآنية إلى الفرن الساخن (180°C) لمدة 30 دقيقة. نقدم الگراتان ساخنا.

ڤراتان الكريپ بكبد الدجاج



9 وحدات

- 500 غ من الطماطم
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- ملعقة صغيرة من مركز الطماطم
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- فصان ثوم مهروسان
- ملعقة صغيرة من البقدونس المفروم
- حبة بصل مقطعة إلى قطع صغيرة

- 250 غ من كبدة الدجاج
- بيضتان مسلوقتان
- 50 غ من الجبن المفروم
- قليل من جوز الطيب (الكوزة) محكوك
- 9 وحدات من الكريپ المالح (أنظر ص 2)

للتزيين :

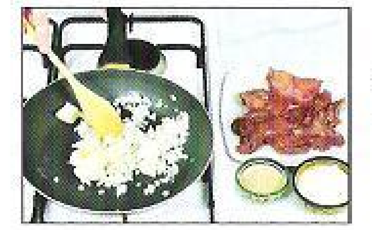
- 50 غ من الجبن المفروم
- الزيتون الأخضر مقطع إلى دوائر
- قطع من قشرة الحامض المرقد

طريقة التحضير:





ننقي الطماطم، نقشرها و نزيل لها البذور ثم نقطعها إلى قطع صغيرة و نضعها في كاسرول. نقليها على نار هادئة مع الزيت و الثوم. نضيف مركز الطماطم، السكر، الملح و الفلفل الأسود. نتركها فوق النار حتى تصير صلصة سائلة و نرش بالبقدونس.



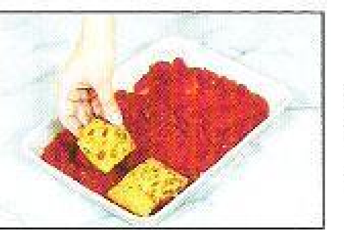
نسخن قليلا من الزيت في مقلاة، نحمر قطع البصل و كبد الدجاج ثم نتبل بالملح و الفلفل الأسود. نحرك حتى يطهى الكبد.



نفرغ الكبد في إناء، نضيف البيض المسلوق ثم نضغط بشوكة الأكل لنفتت البيض. نضم الجبن المفروم و جوز الطيب ثم نخلط جيدا.



نبسط الكريپ، نضع في وسطه مقياس ملعقة كبيرة من الحشوة ثم نثني الجوانب الأربعة لنحصل على شكل مستطيل.



نفرغ صلصلة الطماطم في آنية و نصفف فوقها مستطيلات الكريپ. نرشها بالجبن المفروم ثم ندخل الآنية إلى الفرن الساخن (180°C) لمدة 20 دقيقة تقريبا. نزين بالزيتون و الحامض المرقد ثم نقدم الكراتان ساخنا.

ڤراتان الكريپ بصلصة البولونيز



12 وحدة

- 12 وحدة من الكريب المالح (أنظر ص 2)

صلصة البولونيز
- حبة بصل مفرومة
- ملعقة كبيرة من زيت المائدة
- فصان مهروسان من الثوم
- 500 غ من الطماطم
- ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
- 2 من أوراق سيدنا موسى
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من الزعتر اليابس
- ملعقة صغيرة من مركز الطماطم

- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 200 غ من الكفتة بدون توابل

صلصة البشاميل
- 40 غ من الزبدة
- 40 غ من الدقيق
- نصف لتر من الحليب
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- قليل من جوز الطيب (الكوزة)
- 200 غ من القشدة الطرية
- 50 غ من الجبن المفروم

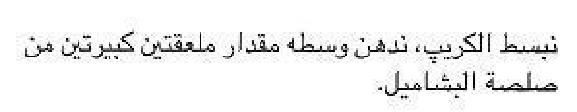
طريقة التحضير:

صلصة البولونيز : نقلي البصل في ملعقة كبيرة من الزيت على نار هادئة. نضيف كلا من الثوم، الطماطم (مغسولة، منقاة و مقطعة قطعا صغيرة)، زيت الزيتون، ورق سيدنا موسى، السكر، الزعتر، مركز الطماطم، الملح و الفلفل الأسود. نتركها فوق النار حتى تصير صلصة سائلة ثم نضيف الكفتة و نحرك بملعقة خشبية حتى تتفكك الكفتة و يتبخر ماء الصلصة نسبيا.



صلصة البشاميل : نذيب الزبدة في كاسرول على نار هادئة، نضيف الدقيق و نحرك جيدا. نفرغ الحليب تدريجيا دون التوقف عن التحريك. في نفس الوقت نضيف الملح و الفلفل الأسود. نحك قليلا من جوز الطيب ثم نستمر في التحريك حتى يعقد الخليط و نزيله من فوق النار.




نبسط الكريب، ندهن وسطه مقدار ملعقتين كبيرتين من صلصة البشاميل.



نضيف فوقه مقدار ملعقتين كبيرتين من صلصة البولونيز.

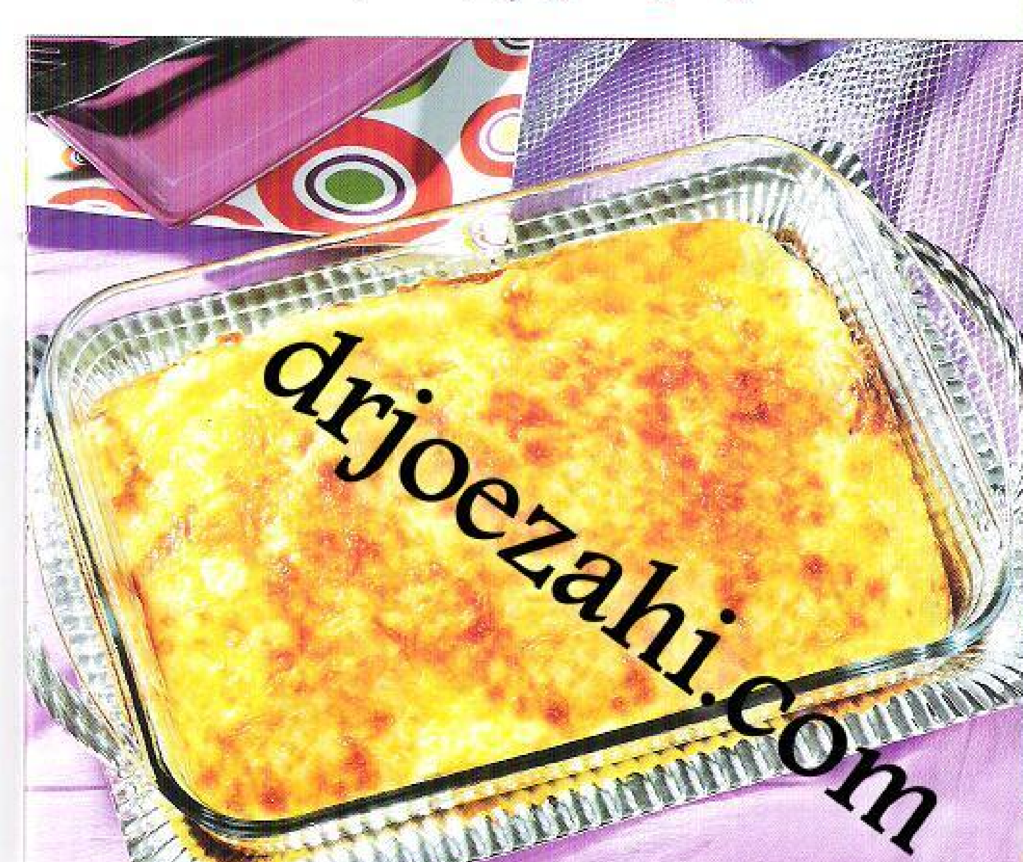


نلف الكريب المدهون لنحصل على قضيب. نصفف القضبان في آنية فرن مدهونة بقليل من الزيت.



نفرغ القشدة الطرية على قضبان الكريب، نرشها بالجبن المفروم و ندخل الآنية إلى الفرن المسخن (180°) لمدة 20 دقيقة. نقدمه فور إخراجه من الفرن.

ڤراتان الكريب بالأنديف

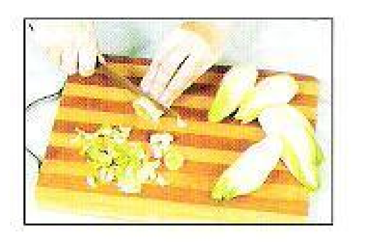


6 أشخاص

- 12 وحدة من الكريب المالح (أنظر ص 2)
- نصف كلغ من الأنديف
- 40 غ من الزبدة
- ملح و فلفل أسود (إبزار)
- 250 غ من شرائح اللحم المدخن
- صلصة البشاميل (أنظر ص 35)

للتزيين : - 50 غ من الجبن المفروم

طريقة التحضير :



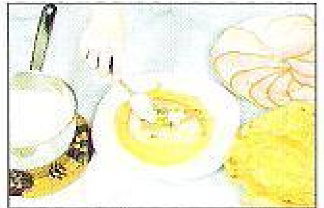
نغسل الأنديف جيدا، ننشفه و نقطعه.



نذيب الزبدة في مقلاة على نار هادئة، نضيف قطع الأنديف، نرش بقليل من الملح و الفلفل الأسود. نحرك باستمرار حتى يلين الأنديف.



نبسط الكريب و نضع فوقه شريحة من اللحم المدخن. نضيف وسطها ملعقة كبيرة من الأنديف.



نسقي بمقدار ملعقة كبيرة من البشاميل.



نلف الكريب على شكل قضيب. نصففه في آنية فرن مدهونة بقليل من الزيت. بنفس الطريقة نتمم باقي المقادير ثم نفرغ باقي صلصة البشاميل من الفوق. نرش بالجبن المفروم و ندخل الآنية إلى الفرن درجة حرارته 180°C لمدة 20 دقيقة ثم نقدمه ساخنا.

كريپ بالشكلاطة و التفاح



6 وحدات

عجين الكريب :

- 225 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر
- قبصة من الملح
- 50 غ من الزبدة المذابة
- بيضتان
- نصف لتر من الحليب
- 3 ملاعق كبيرة من بودرة الكاكاو

الحشوة :

- 4 حبات من التفاح
- 60 غ من الزبدة
- 120 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية

للتزيين :

- الشكلاطة البيضاء المذابة في قليل من الزبدة

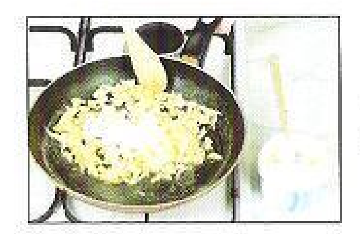
طريقة التحضير :



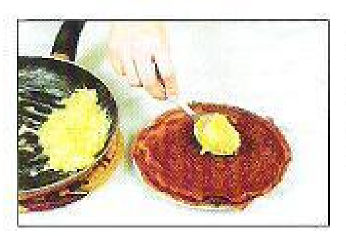
في إناء نضع الدقيق، نضيف إليه كلا من، كيس الفانيلا، مسحوق السكر، الملح، الزبدة المذابة، البيض، و الحليب ثم نخلط جيدا. نضيف بودرة الكاكاو و نخفق بالخلاط اليدوي أو الكهربائي حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به لبضع دقائق.



في مقلاة ساخنة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار نصف مغرفة من الخليط مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها. نحمرالكريب من الجهتين. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط. (نستعمل 6 وحدات و نترك الباقي لاستعمال آخر كما يمكن مضاعفة مقادير الحشوة لإتمام باقي الكريب بنفس الطريقة).



نقشر التفاح و نقطعه إلى قطع جد صغيرة. نضعها في مقلاة فوق نار هادئة مع الزبدة، نضيف مسحوق السكر و القشدة الطرية ثم نحرك بمهل لمدة 7 دقائق تقريبا. نزيله من فوق النار ليبرد.



نبسط كل وحدة الكريب، نضع في وسطها مقدار ملعقة كبيرة من التفاح المعسل و نطوي الجوانب الأربع على شكل مربع. نفتح مربعات الكريب قليلا بسكين حاد في الوسط و نضعها في طبق التقديم مزينة بالشكلاطة البيضاء المذابة.

كريب بصلصة الشكلاطة



18 إلى 20 وحدة

- تحضير الكريب الحلو (أنظر ص 2)

صلصة الشكلاطة :

- 20 غ من الزبدة
- 200 غ من الشكلاطة السوداء
- نصف كأس صغير من الماء
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقتان كبيرتان من القشدة الطرية

للتزيين :

- رقائق اللوز محمرة

طريقة التحضير :



في كاسرول فوق نار هادئة، نذيب الزبدة مع الشكلاطة. نضيف السكر و الماء ثم نحرك إلى أن تذوب الشكلاطة. نزيل الكاسرول من فوق النار، نضيف كلا من ماء الزهر، الفانيلا و القشدة الطرية ثم نحرك جيدا. نطوي وحدات الكريب حسب الذوق، نفرغ فوقها الشكلاطة ثم نزين برقائق اللوز المحمرة و نقدمها.

كريب بالسكر في الفرن

10 وحدات

- 10 وحدات من الكريب الحلو (أنظر ص 2)
- 80 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- عصير نصف حامضة

للتزيين :

- قشرة الحامض محكوكة

طريقة التحضير :



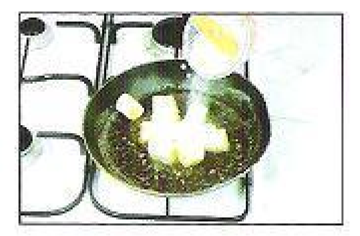
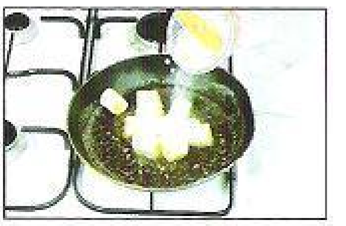
نطوي كل وحدة كريب إلى أربعة، نصفف الكل في صفيحة، نرش بمسحوق السكر و نسقي بعصير الحامض ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 15 دقيقة. نخرجها و نقدم الكريب ساخنا و مزينا بقشرة الحامض محكوكة.

كريپ بالشكلاطة و الموز

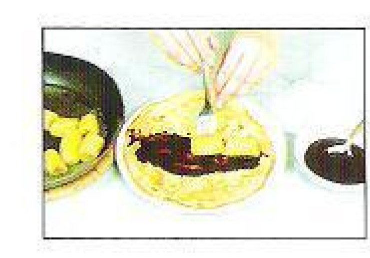


10 إلى 12 وحدة

- 4 وحدات من الكريپ الحلو (أنظر ص 2)
- صلصة الشكلاطة (أنظر ص 40)
- 4 وحدات ناضجة من الموز
- 50 غ من الزبدة
- 60 غ من مسحوق السكر (سنيدة)

نقطع الموز إلى قطع طولها تقريبا 5 سم. نذيب الزبدة في مقلاة ثم نضيف قطع الموز و مسحوق السكر. نحرك بمهل إلى أن يتعسل الموز.



نبسط كل وحدة الكريپ، ندهن الوسط بملعقة كبيرة من صلصة الشكلاطة، نصفف ثلاث قطع من الموز المعسل ثم نلف عليها الكريپ . نقطع القضيب إلى ثلاث قطع (نقطع على مستوى قطعة الموز) نصففها في طبق و نقدمها.

محلى الكريپ بالمثلج

- بضع وحدات من الكريپ مقطعة إلى شرائط طويلة
- 10 غ من الزبدة لكل آنية فردية
- مثلج الڤانيلا
- قطع من الفواكه حسب الذوق
- رقائق اللوز المحمرة و قليل من العسل



نصفف قليلا من شرائط الكريپ في آنية فرن صغيرة و نضع فوقها قطعة من الزبدة ثم ندخلها إلى الفرن الساخن لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى تتحمر.



نزيل شرائط الكريپ المحمرة من الأواني، نتركها تبرد قليلا و نضعها في وسط طبق التقديم. نضع فوقها كويرة من مثلج الڤانيلا و في الجوانب قطع الفواكه حسب الذوق. نزين برقائق اللوز المحمرة و قليل من العسل.

كريپ بالفواكه الجافة



10 وحدات

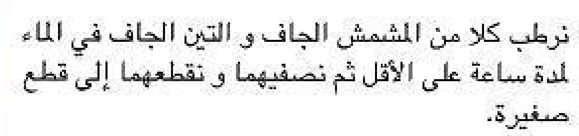
- 100 غ من المشمش الجاف
- 100 غ من التين الجاف (الشريحة)
- نصف كأس صغير من عصير البرتقال
- 50 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 3 من عيدان القرفة
- حبة من الموز
- 20 غ من الجوز (الكركاع)
- 10 وحدات من الكريب الحلو (أنظر ص 2)

للتزيين :

- رقائق اللوز محمرة

طريقة التحضير :





نرطب كلا من المشمش الجاف و التين الجاف في الماء لمدة ساعة على الأقل ثم نصفيهما و نقطعهما إلى قطع صغيرة.



نضعهما في مقلاة على نار هادئة، نضيف لهما عصير البرتقال، مسحوق السكر و عيدان القرفة ثم نحرك بمهل.



نقطع الجوز إلى قطع صغيرة و نحمرها في مقلاة. نقشر الموز و نقطعه إلى دوائر صغيرة. نضم الموز و الجوز في المقلاة مع التحريك باستمرار إلى أن يتعسل الكل. نزيل المقلاة من فوق النار و ندعها تبرد ثم نزيل عيدان القرفة.



نبسط كل وحدة الكريب، نضع وسطها مقدار ملعقة كبيرة من الخليط و نلف على شكل قضيب. نصفف القضبان في طبق و نقدمها مزينة برقائق اللوز المحمرة.

كريب بالبرتقال



8 وحدات

- 1 كلغ من البرتقال (المندرين)
- 40 غ من الزبدة
- ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير من عصير البرتقال (المندرين)
- 8 وحدات من الكريب الحلو (أنظر ص 2)
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال (المندرين) المحكوكة

نقشر البرتقال و نفصل الأجزاء. نضعها في مقلاة فوق نار هادئة، مع الزبدة، عصير البرتقال، مسحوق الزنجبيل و مسحوق السكر. نتركه فوق النار إلى أن يتعسل ثم نزيله.



نبسط الكريب ندهنه بملعقة كبيرة من البرتقال المعسل، نطويه إلى أربعة، نضعه في طبق التقديم و هكذا إلى أن ننهي الكريب. نزينه بقشرة البرتقال المحكوكة ثم نقدمه مرفوقا بباقي البرتقال المعسل.

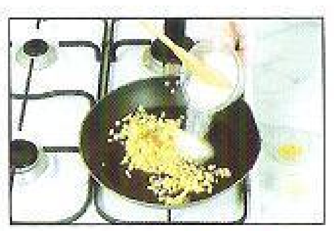


كريب بالتفاح و القرفة



6 أشخاص

- تفاحة كبيرة
- 65 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض محكوكة
- 120 غ من الدقيق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- بيضتان
- نصف كأس صغير من الحليب



نقشر التفاح و نقطعه إلى قطع جد صغيرة، نضعه في مقلاة على نار هادئة. نضيف له قليل من القرفة، 50 غ من مسحوق السكر، عصير و قشرة الحامض المحكوكة. نحرك بمهل لمدة 15 دقيقة ثم نزيله من فوق النار.



في إناء نفرغ الدقيق، خميرة الحلوى، باقي مسحوق القرفة، 25 غ من مسحوق السكر، البيض و الحليب. نخلط جيدا و نضيف التفاح المعسل ثم نخلط مرة أخرى. في مقلاة ساخنة، نفرغ مقدار نصف مغرفة من العجين مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها. نحمر الكريب من الجهتين. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط.

كريپ بالألوان

كريپ أخضر بالسبانخ :
- 70 غ من السبانخ مقطعة
- نصف لتر من الحليب
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- قبصة من الملح
- 50 غ من الزبدة المذابة
- بيضتان
- 225 غ من الدقيق الأبيض

كريپ أصفر بالزعفران :
- 225 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ربع ملعقة صغيرة من الزعفران الملون
- قبصة من الملح
- 50 غ من الزبدة المذابة
- بيضتان
- نصف لتر من الحليب

كريپ أحمر بالباريا :
- 225 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من الفانيلا (7 غ)
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- حبتان من الباريا
- قبصة من الملح
- 50 غ من الزبدة المذابة
- بيضتان
- ربع لتر من الحليب

60 وحدة (20 وحدة لكل لون)

إضافة : نقدم الكريپ الملون للأطفال مع كريمة الشكلاطة، المربى، العسل أو السكر.

طريقة تحضير كريپ بالسبانخ

نطحن السبانخ مع الحليب في مطحنة كهربائية. نضيف كلا من الفانيلا، مسحوق السكر، الملح، الزبدة المذابة، البيض و الدقيق ثم نطحن مرة أخرى حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به قليلا قبل طهيه.



نسخن مقلاة خاصة بالكريپ، نحرك العجين قليلا ثم نأخذ مقدار نصف مغرفة و نبسطه على المقلاة. عند الحاجة يمكن إمالة المقلاة حتى ينتشر فيها العجين جيدا. عندما تتحمر الجهة السفلى نقلب الكريپ بسرعة ليتحمر من الجهة العليا ثم نزيله من المقلاة و نضعه في طبق مغطى بمنديل نظيف.

طريقة تحضير كريب بالزعفران



نضع الدقيق في إناء، نضيف إليه كلا من الفانيلا، مسحوق السكر، الزعفران الملون، الملح، الزبدة المذابة، البيض و الحليب ثم نخفق جيدا بالخلاط اليدوي أو الكهربائي حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به قليلا قبل طهيه.



في مقلاة ساخنة، نفرغ مقدار نصف مغرفة من العجين مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها، نحمر الكريب من الجهتين. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ العجين.

طريقة تحضير كريب بالباربا

نغسل الباربا و نسلقها في كاسرول به لتر من الماء لمدة من 25 إلى 30 دقيقة تقريبا، نضعها جانبا لتبرد ثم نصفيها و نستعمل ربع لتر من ماء الباربا.



نضع الدقيق في إناء، نضيف إليه كلا من الفانيلا، مسحوق السكر، الملح، الزبدة المذابة، البيض، ماء الباربا و الحليب. نخفق جيدا بالخلاط اليدوي أو الكهربائي حتى يمتزج الخليط و يصير سائلا. نحتفظ به قليلا قبل طهيه.



في مقلاة ساخنة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار نصف مغرفة من العجين مع تحريك المقلاة ليأخذ حجمها، نحمر الكريب من الجهتين. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط.

پانكيك بالقشدة و الفواكه



40 وحدة

- بيضتان
- كأس صغير من الحليب
- 120 غ من الدقيق الأبيض
- ملح
- 2 أكياس من خميرة الحلوى (7x2غ)
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)

للتقديم :

- فراولة مقطعة
- كيوي مقشر و مقطع
- كرمة الشانتيي
- الشكلاطة السوداء المذابة في كاسرول مع قليل من الزبدة

في إناء، نخلط جيدا أصفر البيض مع الحليب (نحتفظ بالأبيض جانبا). في إناء آخر، نضع كلا من الدقيق، الملح، خميرة الحلوى و مسحوق السكر. نضيف خليط البيض و الحليب ثم نخلط جيدا حتى يصبح العجين متجانسا.



نخفق بالخلاط الكهربائي أبيض البيض إلى أن يصبح كالثلج ثم نضيفه للعجين. نحرك بمهل و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى يصبح العجين متجانسا. نغطيه بالبلاستيك الغذائي و نتركه جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.





نسخن مقلاة خاصة بالكريب، نفرغ وسطها مقدار ملعقة و نصف من العجين. نترك فطيرة البانكيك لبضع دقائق حتى تتحمر و نقلبها. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط. نقدم البانكيك مزينا بكريمة الشانتيي و قطع الفواكه و الشكلاطة المذابة.

پانكيك بالفواكه الجافة

- 150 غ من الدقيق الأبيض
- 2 أكياس من خميرة الحلوى (7x2غ)
- 60 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس صغير من الحليب
- بيضتان
- 60 غ من الفستق المكسر أو العنب الجاف

للتقديم :

- العسل



40 وحدة

طريقة التحضير :

في إناء نخلط البيض مع الحليب بالخلاط اليدوي.



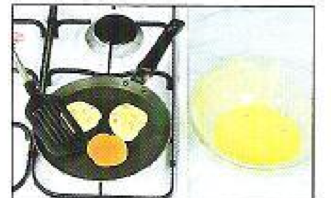
نخلط في إناء آخر كلا من الدقيق، مسحوق السكر و خميرة الحلوى. نضيف خليط البيض و الحليب ثم الفستق المكسر، نحرك جيدا حتى يصبح الخليط عبارة عن كريمة. نغطي الإناء و نحتفظ به جانبا مدة 20 دقيقة تقريبا.





يمكن أن نعوض الفستق بالعنب الجاف (حسب الذوق).





نحرك الكريمة و نضع مقياس ملعقة و نصف فوق مقلاة ساخنة خاصة بالكريب. نحمر الپانكيك من الجهتين. نقدمه مرفوقا بالعسل.



پانكيك بالياغورت

- بيضتان
- كأس ياغورت 125غ
- 200 غ من الدقيق الأبيض
- ملح
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- كأس صغير من الحليب

للتقديم :
- السكر الصقيل (گلاصي)
- مربى الفراولة
(أو مربى آخر حسب الذوق)

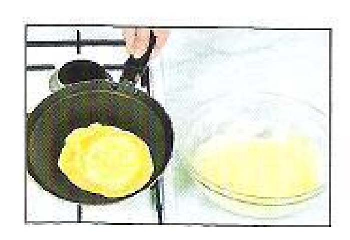
40 وحدة

طريقة التحضير :

في إناء، نخلط جيدا أصفر البيض مع الياغورت (نحتفظ بالأبيض جانبا). في إناء آخر، نخلط كلا من الدقيق، الملح و خميرة الحلوى. نضيف الحليب و خليط الياغورت ثم نخلط جيدا حتى نحصل على كريمة متجانسة.



نخفق بالخلاط الكهربائي أبيض البيض إلى أن يتكاثف كالثلج ثم نضيفه للعجين. نحرك بمهل و بحركة دائرية من الأسفل إلى الأعلى حتى يصبح العجين متجانسا. نغطيه بالبلاستيك الغذائي و نتركه جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.



وسط مقلاة ساخنة، نفرغ مقدار ملعقتين كبيرتين من العجين. نحمر فطيرة الپانكيك من الجهتين. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط. عند التقديم نرش فطائر الپانكيك بالسكر الصقيل و نقدمها مع مربى الفراولة.

پانكيك بالتوابل و الإجاص

- 65 غ من الدقيق الأبيض
- 65 غ من دقيق القمح و قبصة من الملح
- 2 أكياس من خميرة الحلوى (2×7 غ)
- ربع ملعقة صغيرة من جوز الطيب (الكوزة)
- ربع ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ربع ملعقة صغيرة من مسحوق القرنفل
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الزنجبيل
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- بيضتان
- كأس صغير من الحليب

تعسيل الإجاص :

- حبتان من الإجاص
- كأس صغير من الماء
- 100 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة

للتقديم :

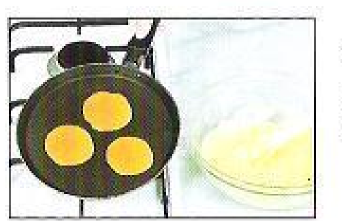
- قليل من الفستق المكسر

40 إلى 41 وحدة

طريقة التحضير:



في إناء، نمزج كلا من الدقيق الأبيض، دقيق القمح، الملح، خميرة الحلوى، جوز الطيب المحكوك، القرفة، القرنفل، الزنجبيل و السكر. نضيف البيض و الحليب و نخلط جيدا حتى يصبح العجين كالكريمة. نغطيه بالبلاستيك الغذائي و نتركه جانبا مدة 20 دقيقة تقريبا.



نسخن مقلاة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار ملعقة و نصف من العجين. نترك الفطيرة لبضع دقائق حتى تتحمر و نقلبها. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط.



نغسل الإجاص و نقطعه إلى شرائح. نضعها في مقلاة فوق نار هادئة ثم نضيف الماء، عصير الحامض، السكر و القرفة. نحرك وندعه يتعسل فوق النار لمدة 10 دقائق تقريبا. للتقديم، نزين فطائر البانكيك بشرائح الإجاص المعسلة، نرش بالفستق المكسر ثم نسقي بقليل من سيرو الإجاص المعسل.

بليني بالعسل و اللوز

- نصف لتر من الحليب
- بيضتان
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- 250 غ من السميدة الرقيقة
- 2 أكياس من خميرة الحلوى (2×7 غ)
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملح

للتقديم :

- عسل
- 60 غ من اللوز (مسلوق، مقلي و مهرمش)



40 إلى 42 وحدة

طريقة التحضير:



نخلط في المطحنة الكهربائية كلا من الحليب، البيض، خميرة الخبز، خميرة الحلوى، الزيت، الملح و السميدة الرقيقة. عند الحصول على كريمة رخوة نفرغها في إناء.



في مقلاة ساخنة خاصة بالكريب، نفرغ مقدار نصف مغرفة صغيرة من الخليط في وسط المقلاة. نترك الفطيرة لبضع دقائق حتى تتحمر و نقلبها. نكرر نفس العملية إلى استنفاذ الخليط. نقدمها مع العسل و اللوز.

بغرير بالتمر

40 وحدة

البغرير :

- 300 غ من السميد رقيق الحجم
- 150 غ من الدقيق الأبيض
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- ملح
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الخبز
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- لتر إلا ربع من الماء الدافئ

الحشوة :

- نصف كلغ من عجين التمر
- نصف ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر
- قليل من الزيت
- 50 غ من الجنجلان (السمسم) منقى و محمر في الفرن أو 100 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش

للتزيين:

- الشكلاطة السوداء مذابة في كاسرول مع قليل من الزبدة

طريقة التحضير :



في إناء، نخلط جيدا بالخلاط اليدوي (أو في المطحنة الكهربائية) كلا من السميد، الدقيق الأبيض، الملح، خميرة الحلوى، خميرة الخبز، مسحوق السكر و الماء الدافئ. نغطي العجين السائل و نتركه يخمر لمدة نصف ساعة قبل أن نشرع في طهيه.

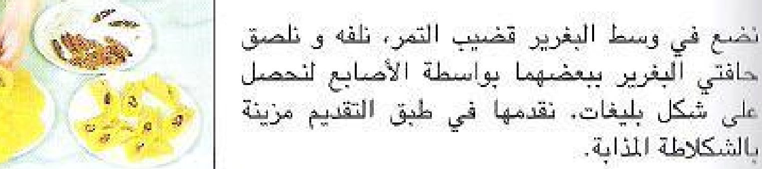


نحرك العجين قليلا و نضع مقياس نصف مغرفة صغيرة من السائل فوق مقلاة ساخنة خاصة بالبغرير. مع العلم أن البغرير يطهى من الأسفل فقط.



نضع عجين التمر في إناء، نضيف له مسحوق القرفة، الزبدة و ماء الزهر ثم نخلط جيدا. ندهن أيدينا بقليل من الزيت و نحضر قضبانا صغيرة من هذا الخليط، نكسوها بحبوب الجنجلان أو باللوز المهرمش.





نضع في وسط البغرير قضيب التمر، نلفه و نلصق حافتي البغرير ببعضهما بواسطة الأصابع لنحصل على شكل بليغات. نقدمها في طبق التقديم مزينة بالشكلاطة المذابة.

بغرير محشو




55 إلى 60 وحدة

يمكن الإقتصار على نوع واحد من الحشوة :

- 300 غ من السميد رقيق الحجم
- 150 غ من الدقيق الأبيض
- ملعقة صغيرة من الملح
- كيس من خميرة الحلوى (7 غ)
- ملعقتان صغيرتان من خميرة الخبز
- لتر إلا ربع من الماء الدافئ؛

حشوة الفستق :

- 200 غ من الفستق مقشر و مهرمش
- 200 غ من اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش

حشوة اللوز (العقدة) :

- 250 غ من اللوز
- 125 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- زيت للقلي
- 750 غ من العسل

للتزيين :

- اللوز مسلوق، مقشر، مقلي و مهرمش.


1


2

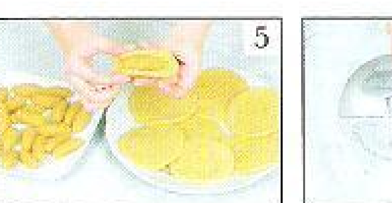

3

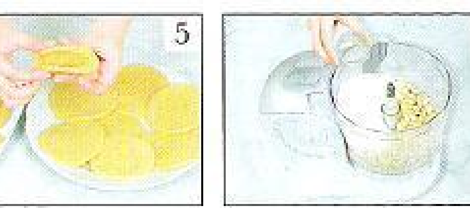
في إناء، نخلط جيدا بالخلاط اليدوي (أو المطحنة الكهربائية) كلا من السميد الرقيق، الدقيق الأبيض، الملح، خميرة الحلوى، خميرة الخبز و الماء الدافئ. نترك العجين السائل يخمر لمدة نصف ساعة. قبل أن نشرع في طهيه نحركه قليلا بمغرفة.

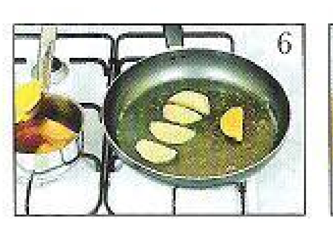
1) نضع مقياس نصف مغرفة صغيرة من السائل فوق مقلاة ساخنة خاصة بالبغرير (يجب أن تكون ملساء و لا تلصق). يطهى البغرير من الأسفل فقط. (نحصل على وحدات من البغرير قطرها لا يتجاوز 8 سم).

2) حشوة الفستق :
نضع في وسط البغرير مقياس ملعقتين صغيرتين من الفستق المهرمش.

3) نثني البغرير على شكل هلال و نلصق الجوانب بالضغط عليها جيدا بواسطة الأصابع.


4


5


6

4) حشوة اللوز (العقدة) :
نسلق اللوز، نقشره و نطحنه مع السكر و ماء الزهر.

5) نحضر قضبانا صغيرة بعجين اللوز، نضعها في وسط البغرير. نثني البغرير على شكل هلال و نلصق الجوانب بالضغط عليها جيدا بواسطة الأصابع.

6) نفرغ العسل في كاسرول و نسخنه. نقلي البغرير في حمام زيت ساخن و نحمره من الجهتين. نخرجه من المقلاة ثم نضعه مباشرة في العسل الدافئ؛ نصفيه و نقدمه دافئا مزينا باللوز المهرمش.